

# Ausschreibung zur Verpachtung

der „Schäferstuben“ am Gerätemuseum des Coburger Landes „Alte Schäferei“, Ahorn

durch den Zweckverband Museen im Coburger Land

der Zweckverband Museen im Coburger Land schreibt die Verpachtung der Schäferstuben am Gerätemuseum des Coburger Landes „Alte Schäferei“, Schäferei 2, 96482 Ahorn zum

**01.01.2024**

aus.

Zuständig für das Ausschreibungsverfahren, die Beantwortung von Fragen der Bewerber sowie für weitere Informationen ist

Brigitte Keyser, Lauterer Str. 60, 96450 Coburg  
Tel. 09561/514 2300, [brigitte.keyser@landkreis-coburg.de](mailto:brigitte.keyser@landkreis-coburg.de)

Bei der Ausschreibung handelt es sich nicht um eine Ausschreibung im Sinne des Vergaberechts, sondern um eine Aufforderung zur Abgabe eines verbindlichen Angebotes privatrechtlicher Natur.

## **Bewerberbedingungen:**

Es werden nur Angebote bei der Auswahl berücksichtigt, die termingerecht eingereicht wurden und die geforderten Angebotsinhalte vollständig umfassen. Es handelt sich um eine Ausschlussfrist. Später eingehende Bewerbungen können nicht berücksichtigt werden. Der Zweckverband behält sich das Recht zur Nachforderung fehlender Unterlagen vor. Weiterhin ist es erforderlich, dass die Angebote in einem verschlossenen Umschlag eingereicht werden mit der Aufschrift „Angebotsunterlagen – bitte erst am 13.10.2023 um 12.00 Uhr öffnen! Ausschreibung Verpachtung Schäferstuben, Zweckverband Museen“

## **Termine und Fristen:**

Abgabe der Angebote: bis **13.10.2023, 12:00 Uhr**  
Zweckverband Museen im Coburger Land  
Landratsamt Coburg  
Lauterer Straße 60  
96450 Coburg

Präsentation: 18.10.2023 zwischen 9.00 und 12.00 Uhr auf Einladung

Vertragsbeginn: 01.01.2024

## **Angebotskosten:**

Anbieter und Ausschreiber tragen bis zur Vertragsunterschrift jeweils eigene anlaufende Kosten, diese werden auch im Nachhinein nicht verrechnet. Eine Aufwandsentschädigung für die Ausarbeitung der Konzepte ist nicht festgesetzt.

## **Lage der Gaststätte:**

Die Gaststätte befindet sich auf dem Gelände des Gerätemuseums des Coburger Landes. Es ist in der Zeit von Anfang April bis Ende Oktober geöffnet. Im Winter ist das Museum geschlossen – der Betrieb der Gaststube ist unabhängig von der Museumsöffnung möglich und gewünscht.

Am Museum finden mit dem Töpfer- und Handwerkermarkt zu Pfingsten und dem Museumsfest im September zwei Großveranstaltungen mit mehreren tausend Besuchern statt. Darüber hinaus werden regelmäßig museumspädagogische Angebote von Schulklassen gebucht. In den Räumen des Museums können Kindergeburtstage gefeiert sowie standesamtliche Trauungen vollzogen werden. Nähere Informationen sind unter [www.schaeferei-ahorn.de](http://www.schaeferei-ahorn.de) zu finden.

Insbesondere während der Schließung des Museums in den Wintermonaten ist es über ausreichende Eigenwerbung erforderlich, auf die Angebote der Gaststätte aufmerksam zu machen.

### 1. Allgemeines

- a. Die Räumlichkeiten im ehemaligen Schäferwohnhaus wurden mit öffentlichen Mitteln gefördert, sie unterliegen dem Denkmalschutz. Der Betrieb des Museums darf durch die Nutzung der Räume als Gaststätte nicht gestört werden. Die aufgelisteten Einrichtungsgegenstände (siehe Anlage 1) sind zum Betrieb der Gaststätte zu nutzen.
- b. Die Gasträume sind als Speise-, Brotzeit- und Weinstube mit Bezug zu fränkischen und regionaltypischen Angeboten zu führen.

### 2. Verkehrsanbindung

Im Bereich des Museums befinden sich Parkplätze in ausreichender Zahl, die von Gaststättenbesuchern mit genutzt werden können. Bei Großveranstaltungen am Museum stehen weitere Wiesen zum Parken zur Verfügung. Museum und Gaststätte sind über die B303 erreichbar. Fußgänger aus Ahorn kommend können zur Überquerung der Bundesstraße eine Unterführung nutzen. Die nächste Haltestelle eines Stadtbusses liegt in der Gemeinde Ahorn etwa 15 Minuten Gehweg entfernt.  
Direkt am Museumsgelände vorbei führen Wanderwege.

### 3. Objektbeschreibung

Der Name des Pachtobjekts „Schäferstuben“ ist beizubehalten.

- a. Die Räume liegen im Erdgeschoss des ehemaligen Schäferwohnhauses. Toiletten sind gemeinsam mit den Besuchern des Museums zu nutzen. Der Heizraum wird ebenfalls gemeinschaftlich von Gaststättenbetreiber und Museum genutzt und heizt das gesamte Gebäude.  
Die Abrechnung erfolgt über Zählerstandesfassungen und / Umlage auf die Nutzfläche im Gebäude. Näheres hierzu ist im Pachtvertrag geregelt.

- b. Gepachtet werden:

- i. Gebäude mit
  - Stube
  - Nebenzimmer
  - Küche
  - Putzraum
  - Keller
  - Flurbereich – gemeinschaftlich
  - Toiletten – gemeinschaftlich

Die Größe der einzelnen Räume ist Anlage 2, die zu nutzende Ausstattung der Räume Anlage 3 zum Pachtvertrag zu entnehmen. Die im Lageplan eingezeichneten Sitzplätze in der Küche sind nicht vorhanden - diese Fläche wird als Arbeitsfläche in der Küche genutzt.

Die Küche entspricht in ihrer Ausstattung derzeit grundsätzlich eher einer Privatküche. Sie ist sanierungsbedürftig. Gelder für die Umgestaltung sind in den Haushalt des Zweckverbands aufgenommen. Insbesondere sollen hierbei auch weitere Kühlmöglichkeiten geschaffen werden.

Das Gebäude ist Strom-, Wasser und Abwasserseitig angebunden. Die Heizung wird mit Gas betrieben. Zufahrt und Lieferverkehr für den gastronomischen Betrieb bis in den Hof des Museums sind möglich.

#### **ii. Außenbereich mit Wirtsbiergarten**

Der Biergarten wird mit gepachtet. Die Ausstattung mit Tischen und Stühlen ist in Anlage 3 zum Pachtvertrag beschrieben.

Um sich ein Bild von der räumlichen Situation und den betrieblichen Rahmenbedingungen machen zu können wird dazu geraten, eine Ortsbegehung durchzuführen. Wenden Sie sich hierzu bitte an:

Brigitte Keyser, Tel. 09561/514 2300, E-Mail [brigitte.keyser@landkreis-coburg.de](mailto:brigitte.keyser@landkreis-coburg.de)

#### **4. Zielgruppen der Gastronomie**

Neben allgemeinen Besuchern und Gästen des Museums, die sich entweder nach dem Besuch der Ausstellung oder museumspädagogischer Angebote verköstigen lassen wollen, richtet sich das Angebot auch an Gäste, die ausschließlich den fränkischen Biergarten oder die Wirtsstube aufsuchen. Im Rahmen von Ausstellungseröffnungen sollte die Möglichkeit von Catering geboten werden. Bei standesamtlichen Trauungen sollten auf Wunsch des Brautpaars ein kleiner Empfang ermöglicht werden. Die Wirtsstube wird teilweise durch Vereine für ihre Sitzungen genutzt.

An den großen Museumsfesten richtet sich das Angebot an eine Vielzahl von Besuchern.

#### **5. Bewerber**

Die Führung der Wirtschaft und des Biergartens erfolgt auf eigenes unternehmerisches Risiko. Sie sollte durch einen Vertragspartner erfolgen, der Erfahrung im gastronomischen Bereich der fränkischen Küche und eines Biergartenbetriebs mitbringt. Die kaufmännische Eignung sollte nachgewiesen werden. Alle gewerbe- und konzessionsrechtlichen Voraussetzungen müssen vom Bewerber erfüllt werden. Nachweise über die Kenntnis der entsprechenden gesetzlichen und hygienischen Vorschriften und deren Einhaltung sind der Bewerbung beizufügen.

Mindestens 3jährige Erfahrungen im Bereich der Gastronomie sowie betriebswirtschaftliche Kenntnisse werden vorausgesetzt.

Der Pächter verpflichtet sich ein Konzept über die ganzjährige Betreibung der Wirtsstube und den Sommerbetrieb des Biergartens vorzulegen, das plausibel darlegt, wie sich der künftige Betrieb gestaltet. Der Verpächter ist dabei offen für Initiativen des Pächters beispielsweise durch Abendveranstaltungen, Thementage oder –wochen sowie für Belieferungen von Veranstaltungen außer Haus. Die Durchführung von Veranstaltungen ist mit der Museumsleitung vorab abzustimmen. Marketingaktionen des Pächters sind erwünscht und mit dem Marketing des Museums abzustimmen.

Die unterschiedlichen Benutzergruppen stellen an den gastronomischen Betrieb differenzierte Anforderungen (einfache Kleingerichte für Kinder und Jugendliche museumspädagogischer Angebote, gut bürgerliche fränkische warme und kalte Küche in Wirtstube und Biergarten sowie hochwertiges Angebot an Fingerfood bei Hochzeiten und Empfängen). Der gastronomische Pächter sollte somit den unterschiedlichen Anforderungen in Qualität und Quantität gerecht werden.

#### **6. Pachtzins / -zeit ; weitere Regelungen**

Zur Höhe des Pachtzins und der Pachtzeit wird auf den Entwurf des Pachtvertrages verwiesen.

#### **7. Bewerberverfahren**

Bei Interesse an der Ausschreibung sind folgende Unterlagen vorzulegen:

- a) Beschreibung des Geschäftsvorhabens, einschließlich der Vorlage eines aussagekräftigen Betriebs- und Personalkonzepts inkl. Finanzierung und Marketing
- b) Vorstellung der eigenen Person mit Angaben zur beruflichen Qualifikation des Bewerbers oder der Bewerberin sowie Nennung vorhandener Referenzen
- c) Musterspeisekarte für das geplante Speisen- und Getränkeangebot mit Preisliste
- d) Nachweis der Bonität für die Ausstattung und Pacht der Gastronomie, Schufa-Selbstauskunft (nicht älter als 3 Monate)
- e) Polizeiliches Führungszeugnis (nicht älter als 3 Monate).

#### **8. Vergabe**

Die eingegangenen Bewerbungen werden sorgfältig ausgewertet. Die nach einem internen Auswahlverfahren in die engere Wahl kommenden Bewerber werden vom Zweckverband Museen des Coburger Landes zu einem persönlichen Gespräch zur detaillierten Vorstellung des Betriebskonzeptes eingeladen. Die Zuschlagserteilung erfolgt primär auf der Grundlage des vorgelegten Betriebs- und Marketingkonzeptes und der Ergebnisse der Verhandlungen.

#### **9. Haftungsausschluss**

Alle Angaben sind ohne Gewähr. Die zu der Gastronomie genannten Daten erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit, sondern dienen der Orientierung zur Angebotsbildung. Darüber hinaus ist eine Standortbesichtigung zu empfehlen.

#### **10. Bestandteil der Ausschreibungsunterlagen**

Die Ausschreibungsunterlagen zur Vergabe der Gastronomie in den Schäferstuben, Ahorn bestehen aus:

- Beschreibung des Objektes durch den Zweckverband
- Pachtvertragsentwurf
- Lageplan Biergarten
- Grundriss Gaststätte
- Inventarliste und Verzeichnis der Betriebseinrichtungen
- Auflistung der Leihgaben

**Das eingereichte Konzept wird Teil der Vertragsunterlagen.**